

カリフォルニアフレンチを軸とした創作料理



食す愉しみを感じて頂きたい。
その思いで少しの手間をかけ、お料理をお作りしています。

お一人でふらりとお寄り頂いても、ご家族やご友人との会食でも、
そのどちらでも使い勝手の良いレストランを目指しています。

Appetizers

本日のパン (2個)	300
季節の野菜スープ	400
パテカンパーニュ	750



パテカンパーニュ

Salads

砂肝のコンフィとホウレン草のあたたかいリヨネーズ風サラダ 低温のオイルでじっくり調理した砂肝とあたたかいホウレン草をジャガイモ、インゲン、オニオンと共にマスタードベースのソースで。ポーチドエッグをくずしてからめてお召し上がりください	750
季節の野菜サラダ ミックスレタスと季節の野菜をヴィネグレットソースで和えた新鮮サラダ	750/400 ^{ハーフ}
シーザーサラダ シンプルで濃厚なシーザーサラダ	800/500 ^{ハーフ}
ハーブチキンシーザーサラダ 濃厚なシーザーサラダにハーブチキンを添えて	1000/600 ^{ハーフ}
マグロのウォルドーフサラダ マグロのカツレツに、ブドウ、ミックスレタス、ゴルゴンゾーラチーズを合わせ、キャラメリゼしたクルミを散らしたサラダ。タラゴンドレッシング和え	1520



本日のカルパッチョ

Tapas (17:30 ~)

ポテトフライ	350
自家製ピクルス	350
ミックスナッツ	450
ハムとオリーブの盛り合わせ	480
海老と野菜のアヒージョ	750
本日のカルパッチョ	790~
自家製厚切り燻製ベーコン	800
チーズの盛り合わせ	1000
サイコロステーキ、ハーブガーリックバター	1300

Burgers

クラシックバーガー 100%ビーフ、チェダーチーズ、レタス、トマト フライドポテト付き	1350
和牛バーガー ジューシーな和牛ビーフに、とろけるエメンタールチーズ、オニオンソテー、トマト、レタスを重ねた特製バーガー サイド：スープ or ポテトフライ or ポテトロースト	2000

Kids 6歳未満のお子様用

キッズプレート グラタンと本日のパスタとお肉をワンプレートにまとめて提供 ミルク/アップル/オレンジ/グレープフルーツジュース付き	800
---	-----

※表示価格は全て税別です。

Meat & Fish

- やわらかビーフの特製黒カレー** 1200
 長時間煮込んだ柔らかい牛バラ肉のこだわりの特製黒カレー
 +50円でライス大盛り
- フォアグラのポワレ** オレンジ風味の南瓜とカカオバルサミコソースのアクセント 1300
 ハンガリー産フォアグラポワレにカカオ風味のバルサミコソースとハチミツ、スパイス、オレンジの効いた
 南瓜ペーストをはさんだミニワッフルを添えて
- 豚フィレ肉の柔らかなロースト** ローズマリーの香り 1500
 豚フィレ肉を柔らかくローストし、ローズマリー香るソースと温野菜を添えて
 サイド：ライス or パン
- 本日の魚料理** 1500~
 本日の鮮魚をその日の調理法とソース
 サイド：パン or スープ



本日の魚料理



牛フィレ肉のポワレ マデラ酒とトリュフのソース

- マグレカナールフィレのロティ** ビーツと牛蒡 2種のソースで 2000
 ハンガリー産鴨ムネ肉のローストをバルサミコを加えたビーツのソースとマデラ酒と牛蒡を合わせたソース
 2種のソースでお召上がりください。サイドにパン付き
 +650円でフォアグラのソテーを添えられます
- 牛フィレ肉のポワレ** マデラ酒とトリュフのソース 2500
 やわらかく火を入れた牛フィレステーキをトリュフとマデラ酒のソースで
 サイドにパン付き
 +650円でフォアグラのソテーを添えられます
- 和牛もも肉のロースト赤ワインマスタードソース** 3500
 ローストした和牛もも肉をマスタードの効いた赤ワインソースで
 サイドにパン付き

Pasta & Noodle

チキンとラタトゥイユのペンネグラタン 1000
具たくさんで濃厚なペンネマカロニグラタン
サラダとパン付き

昔ながらのナポリタン ポーチドエッグ添え 1050
ピーマン、ベーコン、ソーセージ定番の組合わせのソースともちもち麺で仕上げたナポリタン
ポーチドエッグを添え野菜とチーズをトッピング

本日のパスタ 1100~
内容、苦手な食材、お気軽にスタッフまでお尋ねください

北海道あさりとサーモンのチャウダーヌードル 1250
北海道あさり、サーモン、イクラを使い魚介ベースのチャウダーともちもちの麺を組み合わせた
スープ仕立てのヌードル。



北海道あさりとサーモンのチャウダーヌードル



国産牛ほほ肉の赤ワイン煮とラゲーソース

ペスカトーレ 1400
4種の魚介、ピアンコとロツツが楽しめるペスカトーレ

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮とラゲーソース 1550
12時間煮込んだほほ肉を、こだわりのソースで仕上げたフェットチーネ。
シェフお勧めの一品

パスタ大盛り (グラタンは除く) 150



ANA 国際線ファーストクラスの紅茶としての実績もある NY 発祥のプレミアムティーブランド Tea Forté の紅茶をご提供しています。五感で愉しめる革新的なピラミッド型インフューザーでティータイムをお楽しみください

Tea

各種 (ポット) 650

Black Tea

有機イングリッシュブレックファースト
リッチでまろやかなコクがあり、ミルクとの相性が良いシウプル茶園産アッサム茶葉。全米紅茶チャンピオン2位受賞フレーバー。

有機アールグレイ
最も有名なフレーバーティー。アッサム茶にイタリアの天然ベルガモットを加えた、香り高い紅茶。

有機ダーズリン
「シャンパン・オブ・ティー」と冠される、深みあるフレーバー。花の香りと、すがすがしい空気を吸い込むような、新鮮で透明感ある味わい。モンテピオット茶園産。

ブラックカラント
紅茶本来のコクと、ベリーのほんのり甘い香りで飲みやすい一杯。砂糖を加えずに自然な甘味を堪能できます。

White Tea

ホワイトジンジャーペア
厳選された白茶を香り・味わい・水色ともに上品に仕上げました。甘い梨の香りとジンジャーが、心身ともに温めてくれます。

Herbal Tea

有機カモミールシトロン
ほっと一息つきたい時のカモミールに、ハーブや花々をブレンドし、飲みやすい一杯に。

有機ジンジャーレモングラス
春のレモングラスをベースに、ジンジャーとミント、レモンピールを加え、より柔らかなフレーバーに仕上げました。

有機ブルーベリーメルロー
夏の日差しをいっぱい浴びたジューシーなブルーベリーにセージを合わせて特別な一杯に。全米紅茶チャンピオン1位受賞フレーバー。

Coffee

スペシャルティグレードのコーヒー豆のみを使用。ウッドベリーロースターと共同開発したオリジナルブレンドをご用意しています。

エンバシーブレンド コーヒー	Medium/Large 400/500
エンバシーコーヒーのみお代わり+200円	
ハンドドリップ (エンバシーブレンド)	600
アイスコーヒー	400
カフェインレスコーヒー (hot/ice)	600
エスプレッソ	400
アメリカーノ (hot/ice)	450
カフェラテ	Medium/Large 500/550
アイスカフェラテ	550
バニララテ	Medium/Large 580/630
アイスバニララテ	630

Smoothies (Homemade)

グリーンデトックススムージー	1000
小松菜、パセリ、グレープフルーツ、りんご、レモン	
レッドビューティースムージー	1000
アサイー、ミックスベリー、ピーズ、りんご、ジンジャー	
トロピカルスイートスムージー	1000
パイナップル、マンゴー、バナナ、オレンジ、ココナッツミルク、アガベシロップ	

Other

有機ジンジャーエール (辛口)	550
ウーロン茶	500
ブルーベリーブラックカラントソーダ	550
有機レモネードソーダ	550
有機エルダーフラワーソーダ	550
スパークリングウォーター (ライム付き)	400
レモネード (hot/ice)	550
グレープフルーツジュース	500
オレンジジュース	500
アップルジュース	500
ミルク	400

Kids

6歳未満のお子様用

グレープフルーツジュース	400
オレンジジュース	400
アップルジュース	400
ミルク	300

Beer

生ビール	600
ノンアルコールビール	600

Vodka

ウォッカソーダ	600
ブルドッグ	600
ウォッカトニック	650
スクリュードライバー	600
有機モスコミュール辛口	700

Whiskey

ハイボール	600
I.Wハーパー (ロック/水割/ストレート)	600
ウイスキー有機ジンジャー	700

Rum

ラムトニック	650
ラムソーダ	600
ラム有機ジンジャー	700

Gin

ジンリッキー	600
ジンバック(有機ジンジャー)	700
ジントニック	650

Cassis

カシスウーロン	650
カシスオレンジ	600
カシスソーダ	600
カシスミルク	700

Wine

本日のグラス赤	600
本日のグラス白	600
グラススパークリング	680
自家製レッドサングリア (cold/hot)	700
自家製ホワイトサングリア	700
アメリカンレモネード	700
スプリッツァー	600

Sour

レモンサワー	600
グレープフルーツサワー	600
アップルジンジャーサワー	750
ブラックベリーオレンジサワー	750
エルダーフラワーサワー	750
ウーロンハイ	600

Others

フレッシュモヒート	780
カンパリソーダ	600
カンパリオレンジ	600
スパモーニ	700
ディタグレープフルーツ	780
ディタトニック	780
アマレット有機ジンジャー	700
アマレットミルク	700
チンザノドライ (ロック/ソーダ)	600
チンザノロツソ (ロック/ソーダ)	600
チンザノドライロツソハーフ	600

Champagne

モエ・シャンドン (モエ アンペリアル) シャンパンの代表的な一本、多彩なお料理とデザートとも相性抜群、濃くと旨みのバランスが最高です。	9800
モエ・シャンドン (ロゼ アンペリアル) 果実風味豊かな味わいにほのかな渋みが前菜との相性も良く楽しめる飲みやすいロゼです。	12000

Sparkling

デ・ボルトリ ロリマー (シャルドネ/オーストラリア) シャルドネ・ピノワールのフルーティーな香り飲みやすくカジュアルに楽しめるスパークリング	Glass/Bottle 680/2900
コドーニュ (クラシコ・セコ/スペイン D.Oカバ) 香り豊かバランスの良い柔らかな辛口、アペリティフとしてまた、様々な料理な幅広く合います。	3300
シャンドン ロゼ (ロゼ/オーストラリア) 苺やチェリーの風味でフレッシュ感あり単体でも、サラダや前菜とも相性抜群なエレガントなロゼです。	5000

Red Wine

ウッドブリッジ (ジンファンデル/アメリカ カリフォルニア ナパバレー) ナパで名門ロバートモンダヴィワイナリー。少し癖のあるジンファンデル種の若草のビターな香りがお肉料理やチーズを引き立てます。	2800
サルトーリ (カベルネ ソーヴィニヨン オーガニック/イタリア) 政府認定有機ワイン、ハーブのようなアロマミディアムボディでチーズやオリーブ、フルーツとの相性抜群です。	2900
ヴェネト (カベルネソーピニヨン/イタリア) カシスなどベリー系の香りに果実味豊かな味わい程よい酸味が食欲をそそります	3300
ケープメンテル (シラズ/オーストラリア) ほぼビオワインに近い丁寧なワイナリー スモーキーなフレバー完熟した果実味アロマ、ロングタイムで楽しみ、肉料理だけでなく幅広く料理とマッチ	6900
グレネリー ・グラスコレクション (カベルネソヴィノン/南アフリカ) ボルドーの名門が南アフリカで手掛けたワイン。オーク風味漂うフルボディで渋みと酸味のバランスが最高です。	3800
テラザス (レゼルバマルベック/アルゼンチン) 赤ワイン好きに高評価マルベック品種のフルボディーでチーズ、お肉またパスタ全般にととても合います。	4800
カノン・デュ・マレシャル (ルージュ/フランスオーガニックビオワイン) 爽やかな酸味が心地よいミディアムボディ。お肉だけでなくお魚にもあいます。	3400
ロバート・モンダヴィ (プライベートセレクション カベルネソーピニヨン/アメリカ) クオリティー高い信頼あるナパのワイナリーお肉は勿論赤身魚チーズの食を進ませるフルボディワインです。	4900
ロツソ ディ・カモミ (アメリカ カリフォルニア ナパバレー) イタリアの伝統を引き継ぐオーガニックワイン。フルボディで味もしっかり、多様な食文化合います。 パスタやお肉、特に鴨、牛肉、スパイスの利いた料理と好相性	3800

White Wine

ヴッドブリッジ (シャルドネ/アメリカ カリフォルニア ナパバレー)	2800
爽やかな飲み口にさっぱりとした程よい酸味の味わい飲みやすいワイン、前菜から魚料理にピッタリ	
ソアーヴェ (オーガニック/イタリア)	2900
イタリア政府認定の有機ワイン、とてもフルーティーで香り高いワイン野菜との相性抜群です。	
ヴィニウス (オーガニック シャルドネ/フランス)	3500
フルーティーで心地よいヴァニラの風味ふくよかなボディでクリーム料理やパスタに合うシャルドネ	
ガンマ (オーガニック ソーヴィニヨン・ブラン レゼルバ IMO認定/チリ)	3000
品質保証された自然派ワインナリーよりほのかなハーブの香りに軽やかな口当たりが幅広い料理を引き立てます。	
ザブ・グリッロ (オーストラリア/イタリア)	3200
シチリアの大地で丁寧に栽培されたグリッロは麦わら色に熟成されフレッシュな仕上がりオードブルに最適	
カノン・デュ・マシャル ブラン (フランス)	3800
辛口で、バランスの良い仕上がり柑橘系な香りでミネラル感が魚料理だけでなくタパスとも楽しめる仕上がりです。	
オチョア・ウバドブレ (スペイン)	4200
料理を引き立てる絶妙なバランス、シャープな切味じあさりした味わいは多彩なお料理と良く合います。	
テラザス (レゼルバ トロンテ/アルゼンチン)	4800
標高1800mで育つ固有の品種トロンテスは清涼感あふれる果実味が特徴、スパイス料理や多彩な食事に合います。	
ケープメンテル (ソーヴィニヨン セミヨン/オーストラリア)	5000
フレッシュライムの様な果実味とハーブの香り奥深い味わいは魚介や海老、揚げ物料理を引き立てます。	